

クックウェアカンパニーとの共同開発ブランド
「GREEN CHEF™(グリーンシェフ)」シリーズを発売
セラミックにダイヤモンドを混ぜた最先端の特殊コーティング

GREEN CHEF™


生活用品製造卸のアイリスオーヤマ株式会社（本社：仙台市、代表取締役社長：大山 健太郎）は、ベルギーの調理器具メーカー、The Cookware Company（本社：ベルギー、CEO：ウィム・デ・ヴァーマン、以下、クックウェアカンパニー）との共同開発ブランド「GREEN CHEF™（グリーンシェフ、以下、グリーンシェフ）」を立ち上げ、2015年11月20日に発売します。全国のホームセンター、GMS（ゼネラルマーチャンドライズストア）を中心に販売し、シリーズ累計で初年度約30万台の出荷を目指します。

フライパンのコーティングについて、日本ではフッ素加工が主流ですが、2013年に行われた米国での調理器具に関する消費者調査※では、フライパンの買い替えの際に「セラミックコーティングを選びたい」という回答がフッ素加工を初めて上回りました。セラミックコーティングは誤って過剰な加熱をおこなった際に化学物質が発生しない点、熱伝導が高いため焼きむらが少なく調理できる点が主な特長です。

今回発売するグリーンシェフはセラミックコーティングのフライパンにおいて米国でトップシェアの調理器具メーカー、クックウェアカンパニーと共同開発したブランドです。

セラミックコーティング技術「Thermolon™ コーティング（以下、サーモロンコーティング）」を採用することにより、通常のセラミックコーティングと比較して熱伝導率とこびりつきにくさの点で優れており、焼きむらが少ない調理が可能です。

さらに上位機種 of ダイヤモンドモデルには、サーモロンコーティングとダイヤモンドの融合により耐久性を高めた最先端の加工「ダイヤモンドサーモロンコーティング」を採用し、より長期間快適に使用することができます。

フライパンに加え、炒め鍋、スキレットなど様々な形状から、用途にあわせて選択できるように、第一弾として合計30アイテムを発売します。

当社は今後も優れたメーカーとの共同開発を柔軟に行い、革新的な製品づくりを行っていきます。

※：HOMEWORLD BUSINESS 調べ「Cookware&Bakeware Report 2013」より

「GREEN CHEF™」はクックウェアカンパニーグループの登録商標です。
「Thermolon™」はサーモロンリミテッドの登録商標です。

新商品のお知らせ

■商品特長

1. サーモロンコーティングにより熱伝導、耐久性、安全性に優れる
2. 独自の底面加工「MAGNETO™ (マグニート)」により熱伝導率と耐久性を向上※1

1. サーモロンコーティングにより熱伝導、耐久性、安全性に優れる

グリーンシェフは熱伝導率、耐久性、安全性に優れるサーモロンコーティングを施しています。また、ダイヤモンドモデルではサーモロンコーティングにダイヤモンドを融合することで耐久性をより高めており、万が一コーティングがはがれた場合は商品交換を行う一年間の保証がついています※2。サーモロンコーティングの主な特長は下記になります。

■高い熱伝導率

熱伝導率が高く、弱い火力かつ短時間での調理が可能です。また、フライパン全体に均一に熱が伝わることに加え、セラミックが遠赤外線を放出することにより、焼きムラが少なく均一な加熱が可能です。

■高い耐久性

耐熱温度が450度※3と高く、耐摩耗性にも優れるため、こびりつきにくさが長持ちします。さらに上位機種 of ダイヤモンドサーモロンコーティングでは、摩耗に対する耐性をさらに高めており、より長期間使用することが可能です。

■化学物質を放出しない高い安全性

ミネラルの一種であるセラミックでコーティングしているため、誤って過剰な加熱を行った場合でも、化学物質が一切発生しないため健康志向の高い方でも安心して使用することができます。

2. 独自の底面加工「MAGNETO™ (マグニート)」により熱伝導率と耐久性を向上

IH調理器具対応のフライパンは通常、電誘導に反応するステンレス板を底面に張り付けるものが多く、本体の素材と膨張率が異なるため変形をしてしまう場合があります。グリーンシェフでは電磁誘導粉末を本体底部に閉じ込む独自の底面加工技術「MAGNETO™ (マグニート)」を採用することで、底面部の変形が発生しにくいことに加え、熱伝導率をさらに高めています。



※1: IH対応モデルのみの特長です。

※2: コーティングの剥れに対する補償です。傷がついた場合や、こびりつきやすくなった場合は対象外です。また、スタンダードシリーズには保証は付きません。

※3: 熱によるコーティングの剥れは起こりませんが、こびりつきにくさの劣化につながりますので、強火(高温)での調理はお控えください。

新商品のお知らせ

■商品仕様

製品名	画像	調理面サイズ (cm)	対応調理器具	参考価格
スタンダード フライパン		Φ20×4.4	ガス火	オープン
		Φ26×5.6		
		Φ28×6		
		Φ20×4.4	ガス火・IH対応	
		Φ26×5.6		
		Φ28×6		
ダイヤモンド フライパン		Φ20×4.5	ガス火	
		Φ26×5.6		
		Φ28×5.9		
		Φ20×4.4	ガス火・IH対応	
		Φ26×5.6		
		Φ28×5.7		
スタンダード ウォックパン		Φ24×7	ガス火	
		Φ28×7.2		
		Φ24×6.7	ガス火・IH対応	
		Φ28×6.9		
ダイヤモンド ウォックパン		Φ24×6.9	ガス火	
		Φ28×7		
		Φ24×6.8	ガス火・IH対応	
		Φ28×7		
スタンダード エッグパン		18.4×14.3×3.2	ガス火	
ダイヤモンド エッグパン			ガス火・IH対応	
ダイヤモンド ミルクパン		Φ14.0×8	ガス火	
			ガス火・IH対応	
ダイヤモンド ソースパン		Φ18×8.4	ガス火	
			ガス火・IH対応	
ダイヤモンド スキレットパン		Φ23.9×5.9	ガス火	
			ガス火・IH対応	